

● GLUTEN FREE

● VEGETARIAN

● VEGAN

ABOUT OUR MENU

Embark on a culinary journey inspired by our chef extensive travels, particularly to tropical havens. Crafted with a spirit of sharing, our menu encourages a communal dining experience. For a delightful meal, we suggest indulging in the choice of rice or fries accompanied by 3 to 4 dishes, perfectly portioned for 2 to 3 people. Our kitchen operates on the principle that food is served as soon as it's prepared, dismissing the traditional divide between starters and main courses.

SIDES

- DESEMBREAD WITH HUMUS & ROMESCO 6.50 €
- HOUT MADE FRIES WITH MAYONNAISE 5.95 €
- STEAMED JASMINE RICE 3.50 €
- ROASTED BRUSSELS SPROUTS 6.50 €
Gochujang-miso cream, furikake and ginger pickle
- CUCUMBER SALAD WITH SESAME DRESSING 5 €

A LA CARTE

(served as tapas, designed to share)

- BURRATA 14 €
Paprika coulis, mix tomatoes, honey-lemon vinaigrette, pistachio, basic, olive oil, crostini
- CAESAR SALAD 12 €
Romaine, anchovy dressing, croutons, parmesan cheese, poached egg
Add grilled chicken thigh 4 €
- PICKLED MACKEREL IN SAKE MARINADE 12.50 €
Cucumber salad, wasabi and chive oil
- TUNA TATAKI 14 €
Home made ponzu sauce, sweet soya, wasabi crème, roasted sesame, gari

TIGER PRAWNS FROM THE OVEN 13 €
Green curry butter, japanese bread crumbs and mango relish

SCALLOPS (2) WITH WASABI CREAM 14.50 €
Sweet soya, Japanese mayonnaise, on fried sushi rice

● RICOTTA/KIMCHI BEIGNETS (2) 10.50 €
With ssamjang dip, chervil

KOREAN RIBS 13.50 €
Gochujang glazed, scallions, roasted sesame

THAI ROASTED CHICKEN THIGH 12 €
Tom ka vinaigrette, rettich/herb lettuce, seaweed crumble and chili oil

● ROASTED GREEN ASPARAGUS 13.50 €
Romesco sauce, roasted almond, pomegranate

● FLATIRON STEAK (100 GRAMS) 16 €
Sweet potato cream, rendang gravy and puffed quinoa

SWEETS & CHEESE

● APPLE CRUMBLE 9 €
Red fruit coulis, and vanilla ice cream

ICEPRESSO MARTINI 9.50 €
Coffee icecream, Espresso martini foam, pure chocolat crumble, ginger bread chips

● CHEESE 14.50 €
Selection of 4 cheeses of 'de Kaaskamer van Amsterdam'

CHEF'S CHOICE

Don't feel like choosing or is your group larger than 8 people? Escape from choice stress and go on a tropical journey of discovery with our 2- or 3-course menu. Enjoy a tasting of our culinary delights.

2 COURSES 31.50 €

3 COURSES 37.50 €

+ CHEESE 12.50 €

Dietary requirements? Ask our staff about the possibilities!

● GLUTENVRIJ

● VEGETARISCH

● VEGANISTISCH

OVER ONS MENU

Ga op een culinaire reis geïnspireerd door de reizen van onze Chef, met name naar tropische oorden. Bereid met de spirit om te delen moedigt ons menu een gemeenschappelijke eetervaring aan. Voor een complete maaltijd raden we aan om te kiezen voor rijst of frietjes vergezeld van 3 tot 4 gerechten, de perfecte portie voor 2 tot 3 personen. Onze keuken hanteert het principe dat voedsel wordt geserveerd zodra het klaar is, waarbij het traditionele onderscheid tussen voorgerechten en hoofdgerechten wordt genegeerd.

BIJGERECHTEN

- DESEMBROOD MET HUMMUS & ROMESCO 6.50 €
- HOUT MADE FRIETJES MET MAYONAISE 5.95 €
- GESTOOMDE JASMIJNRIJST 3.50 €
- GEROOSTERDE SPRUITJES 6.50 €
Gochujang-miso crème, furikake en gemberpickle
- KOMKOMMERSALADE MET SESAMDRESSING 5 €

HOUT MENU

(Geserveerd als tapas, geschikt om te delen)

- BURRATA 14 €
Paprikacoulis, gemengde tomaten, honing-citroenvinaigrette, pistache, basilicum, olijfolie, crostini
- CAESAR SALADE 12 €
Romaine, ansjovis dressing, croutons, parmezaan, gepocheerd ei
Voeg gegrilde kippendij toe 4 €
- GEMARINEERDE MAKREEL IN SAKE-MARINADE 12.50 €
Komkommersalade, wasabi en bieslookolie
- TUNA TATAKI 14 €
Met ponzu-saus, zoete soja, wasabi crème, geroosterde sesam, gari
- TIJGERGARNALEN UIT DE OVEN 13 €
Groene curryboter, Japans broodkruim en mangorelish

● COQUILLES (2) MET WASABI-CRÈME 14.50 €
Zoete soja, Japanse mayonaise, op gebakken sushirijst

● RICOTTA/KIMCHI BEIGNETS (2) 10.50 €
Met ssamjandip, kervel

● KOREAN RIBS 13.50 €
Geglanceerd met gochujang, lente-uitjes, geroosterde sesam

● THAISE GEROOSTERDE KIPPENDIJ 12 €
Thaise geroosterde kippendij, rettichsalade met tomaat-vinaigrette, zeewier crumble en chilipeperolie

● GEROOSTERDE GROENE ASPERGES 13.50 €
Romescosaus, geroosterde amandel, granaatappel

● FLATIRON STEAK (100 GRAMS) 16 €
Zoete aardappel crème, rendang jus en gepofte quinoa

NA

● APPEL CRUMBLE 9 €
Rode vruchten coulis, en vanille-ijs

● ICEPRESSO MARTINI 9.50 €
Koffie-ijs, espresso martini schuim, pure chocolade crumble, spekkoeke-chips

● KAASPLANKJE 14.50 €
Selectie van 4 kazen van 'de Kaaskamer van Amsterdam'

CHEF'S CHOICE

Geen zin om te kiezen of is je groep groter dan 8 personen? Ontsnap aan de keuzestress en ga op een tropische ontdekkingsreis met ons 2- of 3-gangen-menu. Geniet van een proeverij van onze culinaire-tropische verrassingen. De eerste en de tweede gang bestaan uit meerdere kleine gerechtjes.

2 GANGEN 31.50 €

3 GANGEN 37.50 €

+ KAAS 12.50 €

Dieetwensen? Vraag ons personeel naar de mogelijkheden!